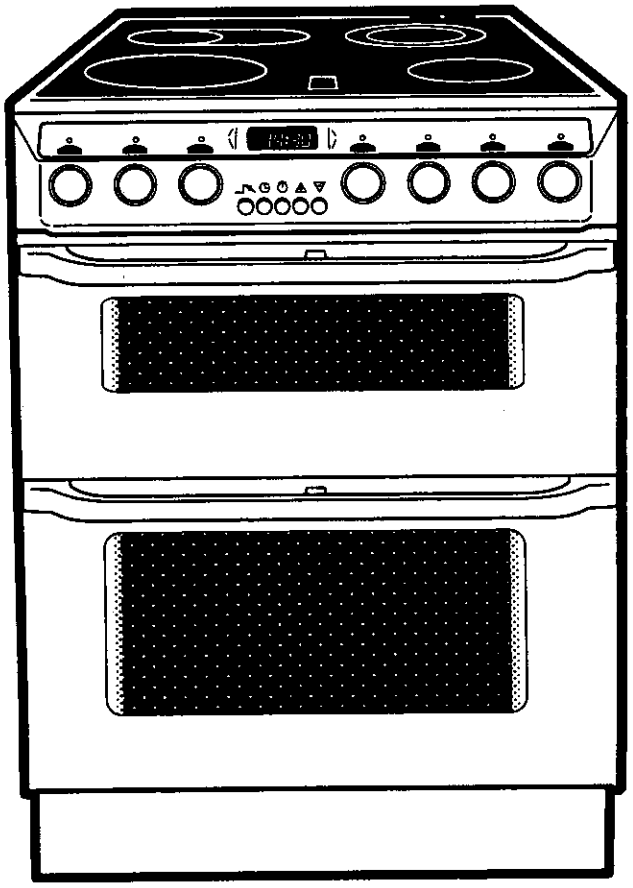
Husqvarna

# BRUKSANVISNING (S)

# KÄYTTÖOHJE (SF)



## REGINA PREMIERE

**QSG 618, QSG 718**

# ⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠, så att du inte i onödan skadar dig själv, andra eller spisen. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

### Installation

Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet skall vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning

Ugnarna skall brännas av före användning. Ventilera väl med hjälp av t.ex. köksfläkten.

### Barn

Kontrollera barnsäkerheten:
Kastrullskyddet (extra tillbehör) skall vara monterat samt luckspärrarna i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Kärl, värmezoner och ugnar blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut.

Placera alltid kastrull och stekpanna med handtaget innanför spiskanten.

### Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Lossa stickproppen från vägguttaget alt. ta säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet. Kontakta service för reparation.

Lägg inte papper, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få pappret, plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

### Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugnar rena av hygien- och säkerhetsskäl. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Tag genast bort överkok från den heta hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

### Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

### Skrotning

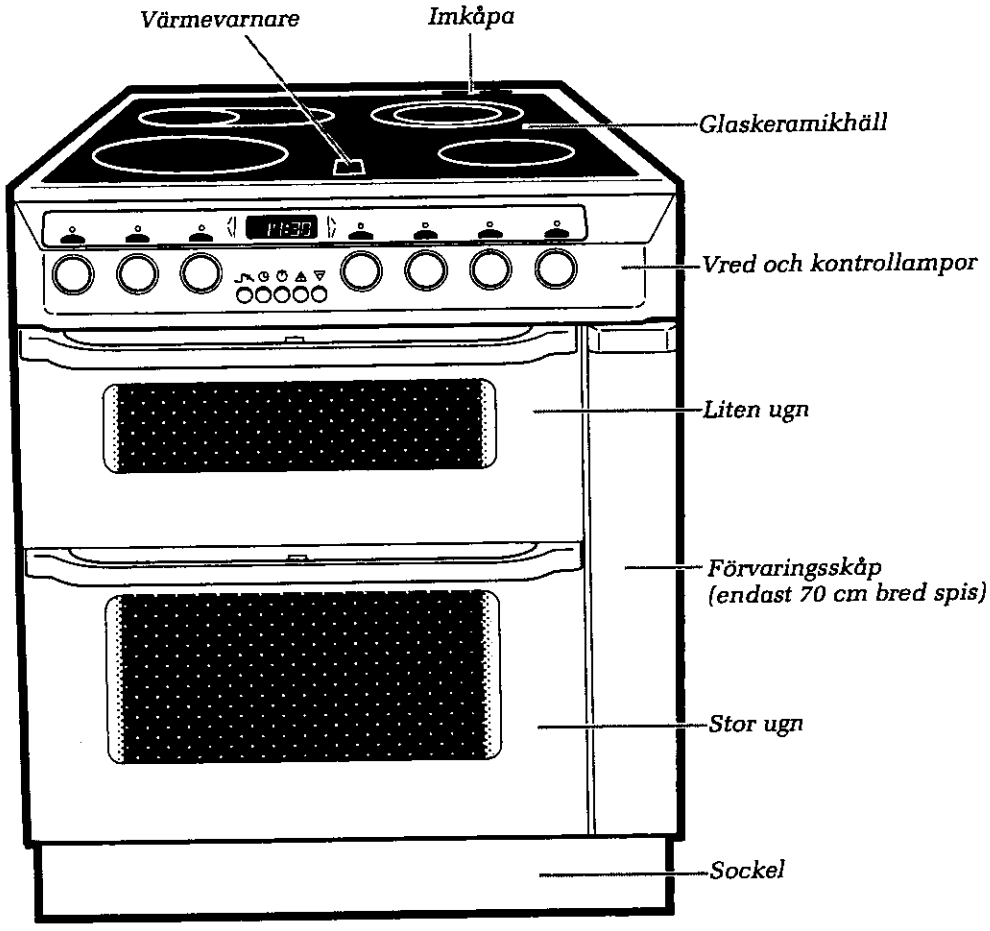
Hjälp till att undvika olyckor när spisen skall skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt spärrarna ur funktion.

# Innehållsförteckning
# Sisällysluettelo


| | | | |
|---|---|---|---|
| **SÄKERHET** | 2 | **Turvallisuus** | 28 |
| **FÖR ANVÄNDAREN** | | **KÄYTTÄJÄLLE** | |
| **Bekanta dig med:** | | **Opi tuntemaan:** | |
| Spisen | 4 | Liesi | 29 |
| Klockan | 5 | Liesikello | 30 |
| Glaskeramikhällen | 5 | Keraaminen taso | 30 |
| Ugnarna | 6 | Uunit | 31 |
| Säkerhetsutrustningen | 6 | Turvavarusteet | 31 |
| Tillbehören | 7 | Varusteet | 32 |
| **Innan du använder spisen** | | **Ennen lieden käyttöönottoa** | |
| Ställ in klockan | 8 | Aseta kello aikaan | 33 |
| Rengör plåtarna/långpannorna | 8 | Puhdista leivinpellit/uunipannut | 33 |
| Bränn av ugnarna | 8 | Suorita uunien alkupuhdistus | 33 |
| **Så här använder du:** | | **Liden käyttö** | |
| Glaskeramikhällen | 9 | Keraaminen taso | 34 |
| Klockan | 11 | Liesikello | 36 |
| Ugnarna (inkl snabbstart) | 13 | Uunit (mm. pikakuumennus) | 38 |
| **Så här sköter och rengör du:** | | **Hoito ja puhdistus** | |
| Emaljen | 17 | Emaloitdut pinnat | 42 |
| Glaskeramikhällen | 17 | Keraaminen taso | 42 |
| Ugnarna | 17 | Uunit | 42 |
| Varmluftsfläkten | 19 | Kiertoilmapuhallin | 44 |
| Lamporna | 19 | Lamput | 44 |
| **Konsumentköp EHL** | 20 | **Takuu** | 45 |
| **Service och reservdelar** | 20 | **Huolto ja varaosat** | 45 |
| **Råd och tips vid** | | **Neuvoja ja vinkkejä** | |
| Praktiska problem | 24 | Käytännön ongelmiin | 49 |
| Tekniska problem | 25 | Teknisiin ongelmiin | 50 |
| **Tabell för** | | **Taulukot** | |
| Matlagning | 26 | Ruoanvalmistus | 51 |
| Grillning | 26 | Grillaus | 51 |
| Bakning | 27 | Leivonta | 52 |
| **FÖR INSTALLATÖREN** | | **ASENTAJALLE** | |
| **Uppackning** | 20 | **Pakkauksen purkaminen** | 45 |
| **Tekniska uppgifter** | 21 | **Tekniset tiedot** | 46 |
| **Elektrisk anslutning** | 21 | **Sähköliitäntä** | 46 |
| **Installation** | 22 | **Asennus** | 47 |

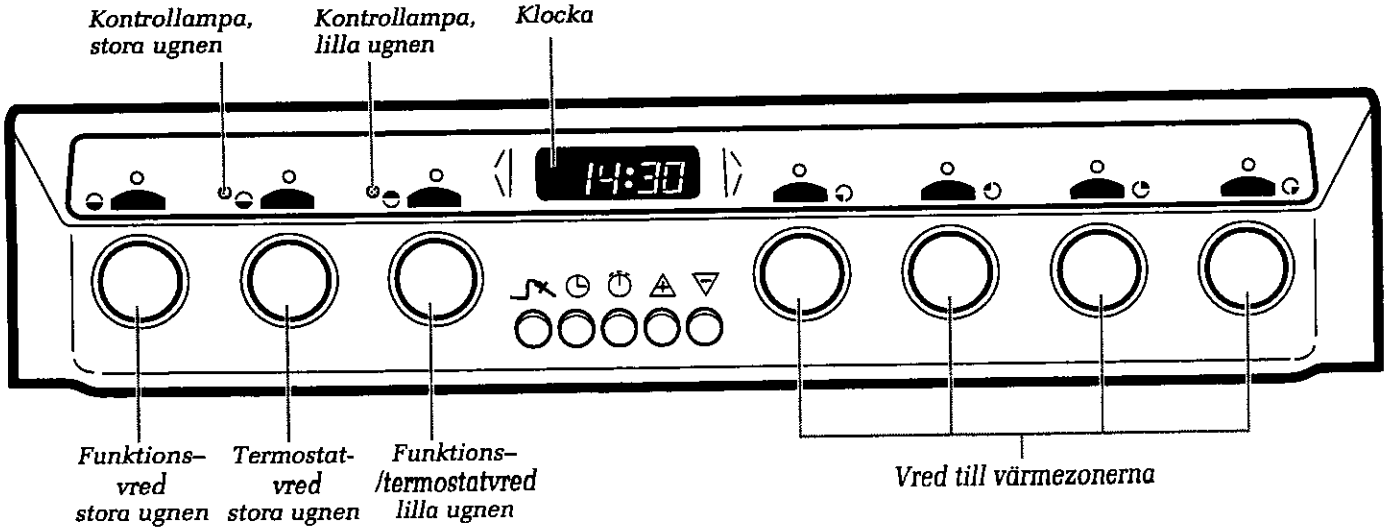
# Bekanta dig med:

## Spisen



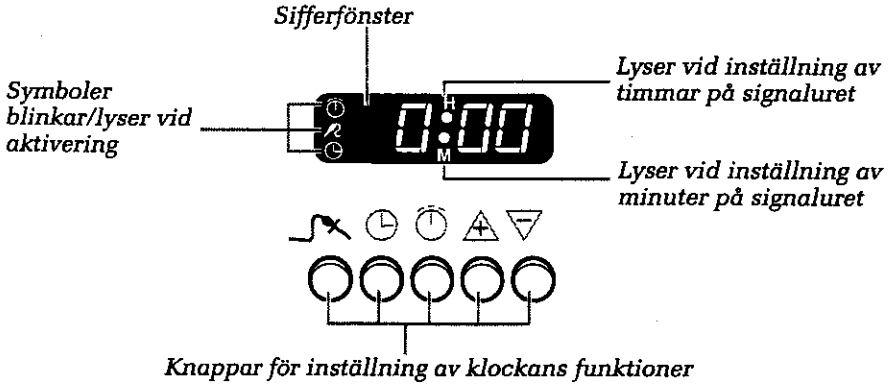

Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

## Vreden och kontrollamporna



# Klockan

Klockans 3 funktioner: klocka stektermometer signalur (äggklocka)

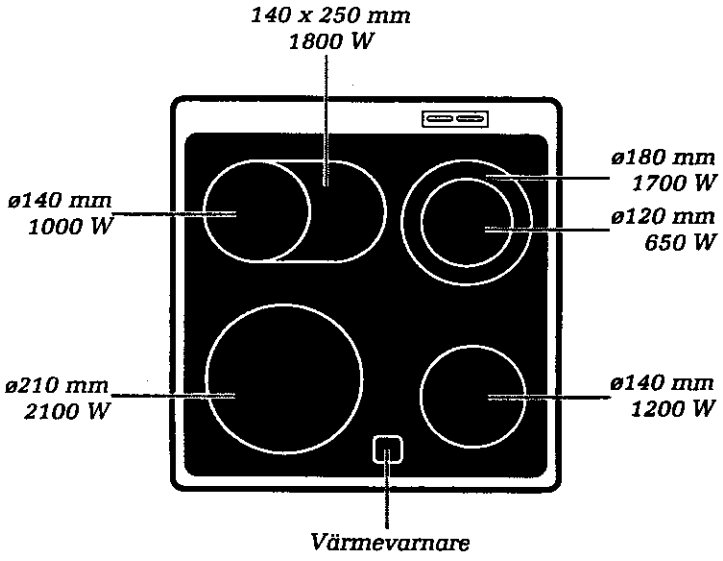

Sifferfönster
Symboler blinkar/lyser vid aktivering
Lyser vid inställning av timmar på signaluret
Lyser vid inställning av minuter på signaluret
Knappar för inställning av klockans funktioner

# Glaskeramikhällen

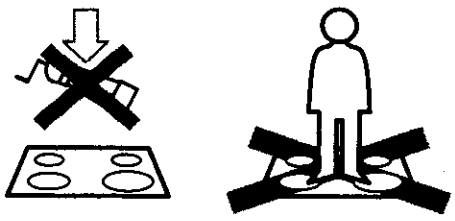
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner som under användning "lyser" respektive "slocknar", när effekten slår till och från, i olika långa tidsperioder beroende på vredinställning. Gäller även på maxläge, men då för att förhindra överhettning.

De två bakre zonerna kan varieras i storlek. Vänstra zonen kan du använda med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t. ex. en fiskgryta. Högra zonen kan användas med 120 eller 180 mm i diameter. Främre högra zonen värms av de vanliga elementen, samt halogenrör. Zonen lyser med ett starkt sken och ger ett snabbare uppkok än de vanliga zonerna, speciellt märkbart vid mindre mängder vätska.

Värmevarnaren består av fyra lampor. Var och en lyser, även om vredet är nollställt, så länge motsvarande zon är varmare än ca 55°C.




Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag, speciellt av kantiga föremål. Undvik därför att ha något ovanför spisen, som kan ramla ner och spräcka hällen t. ex. kryddkvarnar. Stå heller aldrig på hällen, t.ex. vid byte av en glödlampa i taket, eftersom hällen inte är gjord för att tåla onormal belastning.



# Ugnarna

Ugnarnas väggar och tak har katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt). Botten har slät emalj. Ugnsluckorna har dubbla glas, varav det inre har ett värmereflekterande skikt. Det yttre kan du lätt ta bort vid rengöring.

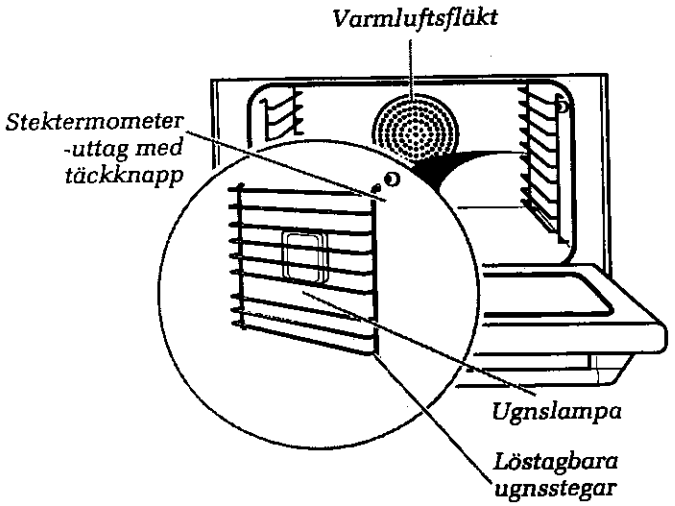
Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbottnen. Folien hindrar undervärmen och det kan leda till skador på emaljen p.g.a. överhettning.

**Stora** ugnen har fem värmesystem

- över/undervärme
- varmluft
- varmluftsgratinering
- grill
- S snabbstart.

**Lilla** ugnen har två värmesystem

- över/undervärme
- gratinering.



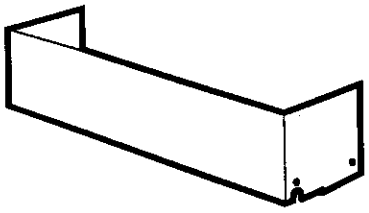

*Antalet lampor och nivåer på stegarna är olika beroende på om det är den lilla eller stora ugnen.*

# Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

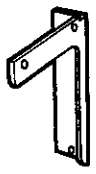
- godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen
- kastrullskyddet är monterat (se s. 23)
- luckspärrarna är i funktion (se nästa sida).

**Kastrullskyddet** (extra tillbehör) monteras för att göra det svårare för barn att nå t.ex. ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.



Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

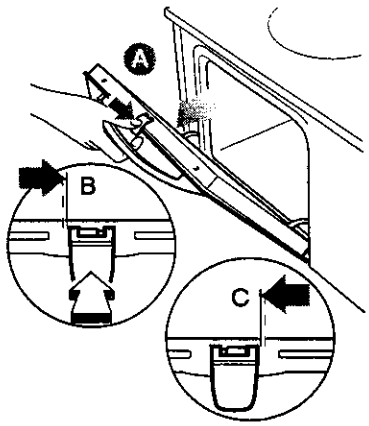
**Tippskyddet** skall vara monterat för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.



**Luckspärren** är vid leverans i funktion. Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan. **Öppna** luckan genom att trycka spärren neråt (bild A) samtidigt som du drar luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion** (bild B), öppna luckan samt kontrollera att ugnen inte är varm. Tryck ner spärren och för den, på luckans överkant, ett par mm till höger.

Om spärren inte är **i funktion** (bild C), för spärren, på luckans överkant, ett par mm till vänster.




## Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpannor
- ugnsgaller
- proffsplåtar
- grillställning med spett
- stektermometer
- signallampa, art.nr 305 00 99-01
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer, art.nr 300 13 90-09
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- Extra tillbehör;
  kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
  – art.nr 305 00 00-21, för 60 cm bred spis
  – art.nr 305 00 00-22, för 70 cm bred spis.

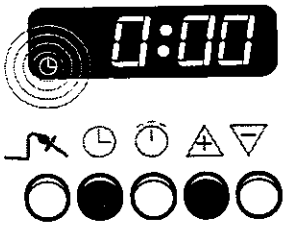
# Innan du använder spisen:

Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person- och/eller egendomsskada. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet (extra tillbehör) skall vara monterat samt luckspärrarna fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

## Ställ in klockan

Programmera in rätt tid på klockan, om det inte är gjort vid installationen. 0:00 blinkar i sifferfönstret när spisen är elektriskt ansluten.

- Tryck på ◷ och håll den intryckt (symbolen blinkar.
- Tryck samtidigt på △ eller ▽ knappen till önskad tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
- Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

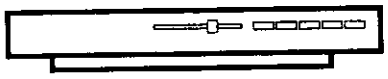



## Rengör plåtarna/långpannorna

Diska plåtarna/långpannorna med varmt vatten och ev. handdiskmedel. Skölj sedan och torka av.

## Bränn av ugnarna

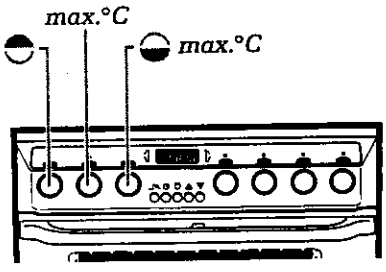
Ugnarna skall brännas av före användning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.



Bränn av en ugn i taget.

- Sätt på ◓ över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
- Stäng av när lukt och rökutveckling upphört.
- Torka med varmt vatten och diskmedel av ugnen, stegarna och insidan av ugnsluckan. Torka torrt.

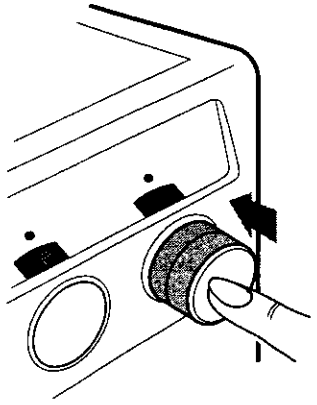
När du sätter på en ugn, gäller även belysningsläget, startar en kylfläkt, som kyler ner och skyddar känsliga delar i spisen.



# Så här använder du:

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningsförande delar. Ta ur säkringarna (propparna) så blir spisen strömlös. Kontakta service för reparation. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN. Lägg inte papper, plast o. d. på hällen. En av misstag påsatt värmezon kan få pappret, plasten att brinna/smälta. Värmezonen blir vid användning mycket varm. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll.

## Glaskeramikhällen

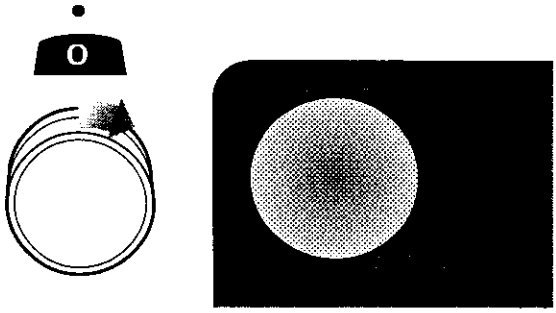


Var och en av spisens fyra värmezoner styrs med ett s. k. pop-ut vred. Inställningen är steglös med markeringar från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Tryck på önskat vred, som då "poppar" ut så att du kan vrida fram till önskat läge. Belysningen bakom respektive vred tänds när du vrider fram ett läge. Efter inställning kan vredet tryckas in igen.

Hällen och kastrullens/stekpannans botten skall vara torr och ren när du sätter kärlet på en värmezon. Ställ sedan in ett läge på vredet till värmezonen du valt. Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

### Ändring av zonstorlek

Med vreden till de bakre zonerna kan du ändra zonernas storlek. Högra zonen kan användas med 120 eller 180 mm diameter. Vänstra zonen med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t.ex. fiskgrytor.



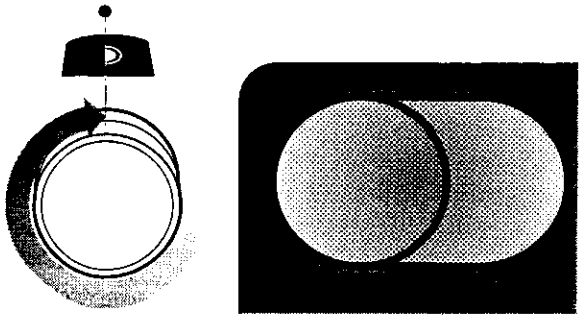

Gör så här om du vill använda den mindre zonstorleken:

- Vrid medurs fram till önskat läge mellan 1 och 12.
- Efter användning nollställer du vredet moturs.

Gör så här om du vill använda den **större** zonstorleken:

- Vrid medurs förbi ◗ efter 12,
- Vrid därefter tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1.

När du nollställer vredet, moturs, återgår zonen automatiskt till den mindre storleken.



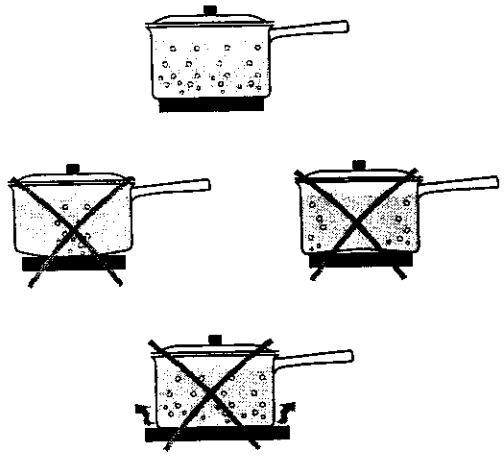
### Val av kärl

För att spara tid och därmed energi bör kastrullens/stekpannans botten vara

- minst lika stor som zonen
- slät (omönstrad)
- något konkav dvs. bukta inåt, eftersom den planar ut vid uppvärmning.

Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t. ex. långsidan på en rak linjal mot botten. En bucklig botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.

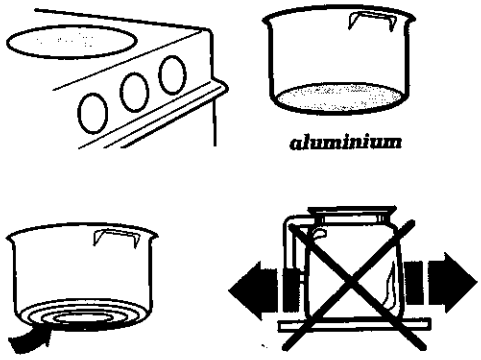
En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risken för vidbränning vid överkok. Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.



### Värt att veta

- Aluminium har god värmeledningsförmåga men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande rengöringsmedlet.
- Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material.
- Emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- Från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.

Vid nyanskaffning av kastrull eller stekpanna är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhäll. T. ex. rostfri kastrull med sandwichbotten, dvs. botten med lager av olika metaller.




## Klockan

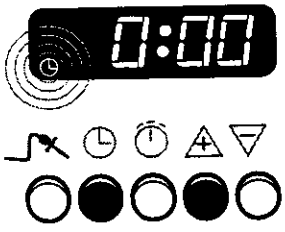
Spisen har en 24– timmars digitalklocka med funktioner för signalur och stektermometer. När spisen är inkopplad blinkar 0:00 i sifferfönstret.

Då symbolerna blinkar kan du ställa in eller ändra tid alt. stektemperatur. Fem sekunder efter inställningen lyser symbolen med ett fast sken.

### Inställning av tid

1 Tryck på ◷ och håll den intryckt (symbolen blinkar) samtidigt som du trycker på △ eller ▽– knappen till önskad tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
2 Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

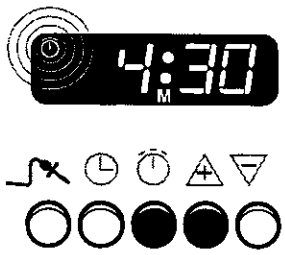
Tiden behöver bara ändras vid byte mellan sommar– och normaltid, samt vid strömavbrott längre än fem sekunder.



## Signalur (äggklocka)

När du trycker på ⏱ blinkar symbolen och M (minuter) lyser till 59 minuters inställning, därefter lyser H (timmar).

### Inställning / ändring




Från 30 sekunder till 23 timmar och 50 minuter.

- Tryck på ⏱, symbolen blinkar
- Tryck därefter på ▲ – knappen tills önskad tid visas i sifferfönstret. Om du vill ändra tiden kan du även använda ▽ – knappen.

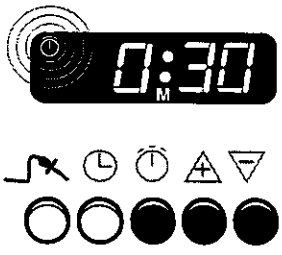
Från 0 till 10 minuter lyser M.
Tiden ökar med 30 sekunder ex. 0:30, 1:00, 1:30.
Nedräkning sekundvis, 1:29, 1:28. 1:27 osv.

Från 10 till 59 minuter lyser M.
Tiden ökar med 1 minut ex. 1:00, 2:00, 3:00.
Nedräkning sekundvis, 2:59, 2:58. 2:57 osv.

Från 1 till 2 timmar lyser H.
Tiden ökar med 5 minuter ex. 1:05, 1:10, 1:15.
Nedräkning minutvis, 1:14. 1:13. 1:12 osv.

Från 2 till 23:50 timmar lyser H.
Tiden ökar med 10 minuter ex. 2:10, 2:20. 2:30.
Nedräkning minutvis, 2:29, 2:28, 2:27 osv.

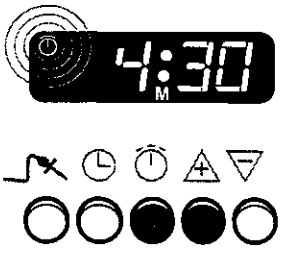
### Avstängning




Vid uppnådd tid ljuder en upprepande summerton, symbolen blinkar.

- Tryck på ⏱, summertonen upphör och symbolen slocknar.

### Nollställning

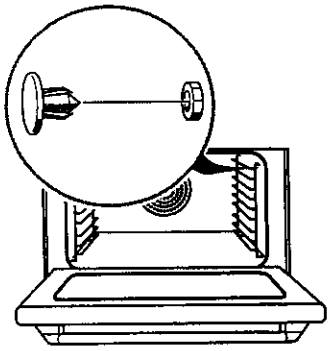



- Tryck på ⏱, symbolen blinkar
- Tryck därefter **samtidigt** på ▲ och ▽ – knappen, signaluret nollställs.

## Stektermometer

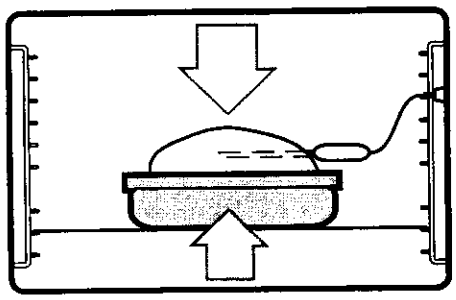
Temperaturområde från 30 till 95°C. Tag bort täckknappen till termometeruttaget innan du värmer upp ugnen. Täckknappen är till för att skydda kontaktytorna mot nedsmutsning.

När stektermometern ansluts till uttaget i ugnen lyser 30°C och symbolen i sifferfönstret blinkar. Så länge symbolen blinkar, kan du ställa in eller ändra en temperatur. När temperaturen i köttet överstiger 30°C kan du i sifferfönstret följa ökningen till inställd temperatur.



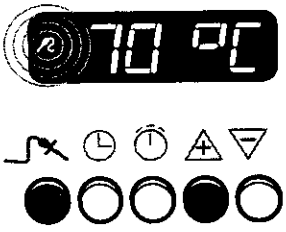
### Användning av stektermometer

⚠ Se till att ingen del av termometern kommer i kontakt med takelementet.



För bästa resultat måste stektermometern stickas in i köttet med spetsen mitt i den tjockaste delen, dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer, som stöter mot fett eller ben, kan visa fel temperatur.

Ställ in steken i den förvärmda ugnen, på fals ett eller två. Anslut stektermometern till uttaget i ugnen och programmera på klockan in önskad stektemperatur.




- Tryck på ⌐↖, symbolen blinkar
- Tryck därefter på ⏃ –knappen till önskad temperatur visas i sifferfönstret.

När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut

### Avstängning

Vid uppnådd temperatur ljuder en upprepande summerton, symbolen blinkar.

- Tryck på ⌐↖ , summertonen upphör och symbolen slocknar.
- OBS! Ugn och stektermometer är varma. Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken.
- Stäng av ugnen.
- Sätt tillbaka täckknappen när ugnen svalnat.

# Ugnarna

Håll barn under uppsikt. Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Använd endast kärl som är avsedda för ugn. Nollställ samtliga ugnsvred efter användning.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbottnen. Folien hindrar undervärmen och det kan leda till skador på emaljen p.g.a. överhettning.

I den **stora** ugnen kan du använda:

**belysning**

**över/undervärme**, tak- och bottenelement inkopplade

**varmluft**, element runt fläkten inkopplat

**varmluftsgratinerg**, grillelement i taket och varmluftsfläkt inkopplade

**grill**, grillelement inkopplat

**snabbstart**, grill– och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid gratinering.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning av ugnen och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I den **lilla** ugnen kan du använda:

**belysning**

**över/undervärme**, tak– och bottenelement inkopplade, med automatisk snabbstart. Det tar ca sex minuter att värma upp ugnen till 200°C.

**gratinering**, grill– och bottenelement inkopplade.

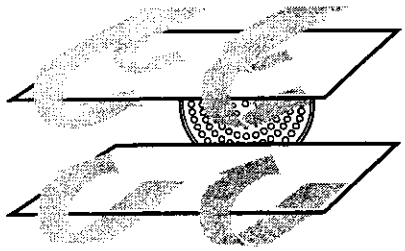
Ugnen har **automatisk snabbstart**. Ugnens gula kontrollampa blinkar så länge snabbstarten är inkopplad och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Om du **inte** vill ha automatisk snabbstart vrider du fram termostatvredet tills kontrollampan börjar blinka. Vrid sedan tillbaka vredet till belysningsläget och ställ därefter omedelbart in önskad temperatur. Kontrollampan lyser med ett fast sken och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

## Varmluft

Ett element runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften (pilar, se bild) cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

Plåtarna placerar du vanligtvis på fals 1 och 4. Använder du bara en plåt välj en av falserna. Temperaturen skall i regel vara ca 10% lägre än vid över/undervärme. Om 200°C rekommenderas ställ då in en temperatur som är ca 20°C lägre.

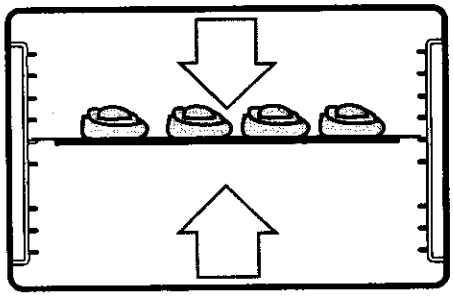


## Proffsplåtarna

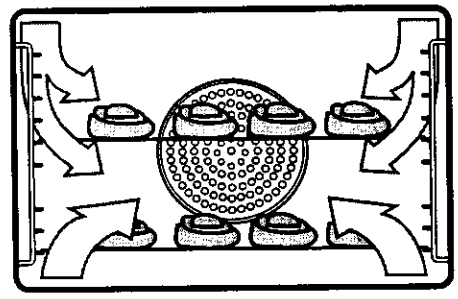
De perforerade silikonbehandlade plåtarna använder du för gräddning av bröd i varmluft. Om det finns risk att fett eller fyllning kan rinna ner genom hålen, placerar du bakverket i pappersformar.

## Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat.
**Över/undervärme** ger jämn färgsättning över hela ytan. Välj den ugn vars storlek passar bäst.

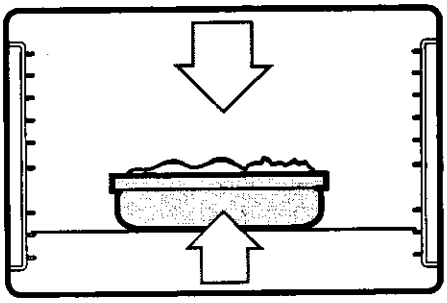


Med **varmluft** blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn.



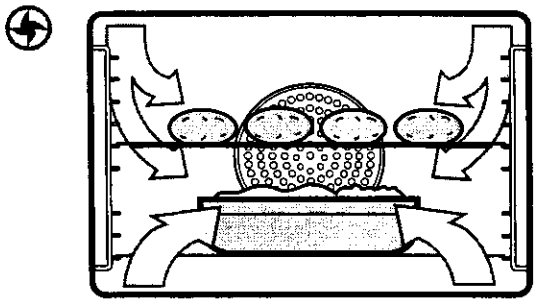
## Matlagning

**Över/undervärme** är i regel bäst vid matlagning på en fals. Välj den ugn vars storlek passar bäst. Den lilla ugnen är med sin låga höjd lämplig till gratänger, puddingar o.d.. Följ tabellrekommendationerna.



## Matlagning

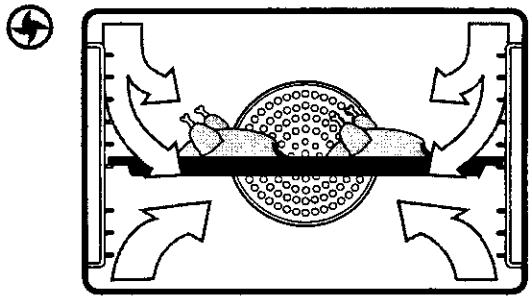
**Varmluft** använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t. ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt– huvudrätt– dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.



## Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i **över/undervärme** och **varmluft**, speciellt om du också använder stektermometern. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen skall öppnas.

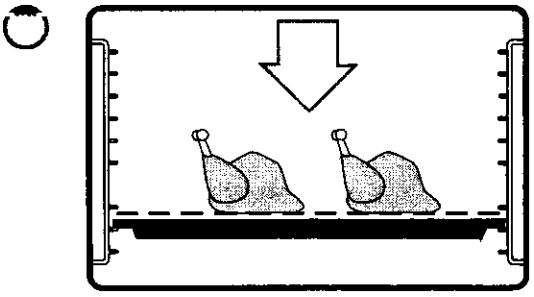


## Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och-/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

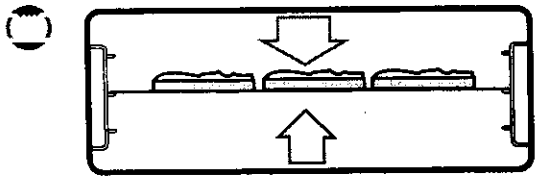
Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret eller trä upp det på spetten och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o. d. placeras högt upp i ugnen medan t. ex. tjocka revbensspjäll placeras på fals 1 eller 2.

Ställ funktionsvredet på ⟳ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3 – 5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.



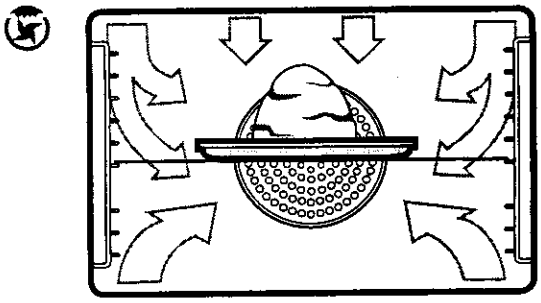
## Gratinering

De två ugnarna har olika gratineringssystem. Konventionell gratinering (färgsättning) i den lilla ugnen och varmluftsgratinering i den stora. För båda gäller att ugnen är varm när kontrollampan slocknar.



**Konventionell:**

Ställ funktionsvredet på . Den här funktionen är utmärkt vid färgsättning av "låga" maträtter t.ex. varma smörgåsar och gratänger.



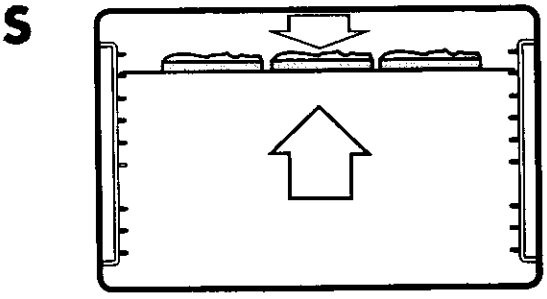
**Varmluft:**

Ställ funktionsvredet på . Grillelementet färgsätter, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.

## Snabbstart

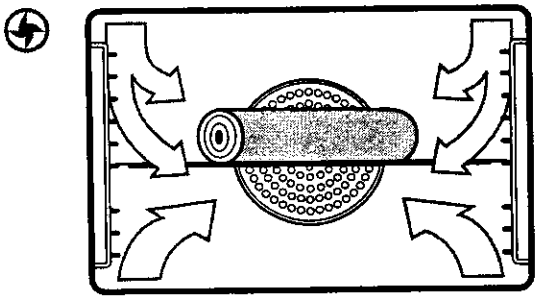
Ställ funktionsvredet på S och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av "låga" maträtter t.ex. varma smörgåsar och gratänger. Ställ då in temperaturvredet på maximal temperatur och sätt in rätten efter 3–5 minuter.



## Upptining

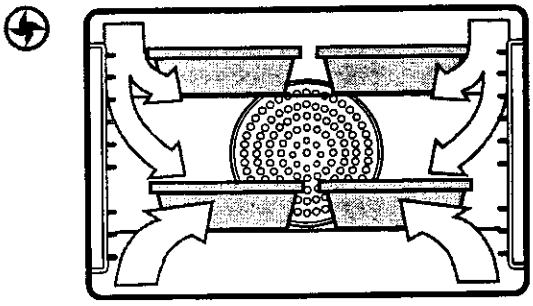
Ställ funktionsvredet på . Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk t. ex. rulltårta, skall **termostatvredet** vara **nollställt**. Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



## Upptining/värmning av färdiglagad mat

Ställ funktionsvredet på  och termostatvredet på 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Ställ formarna på ugnsgaller eller proffsplåt och placera i en eller flera nivåer, beroende på hur mycket det är som skall tinas.

Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda stektermometern för att värma till rätt temperatur.



# Så här sköter och rengör du:

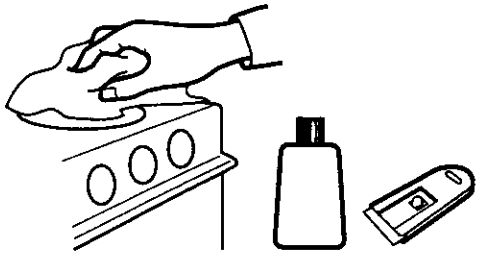
Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll glaskeramikhäll och ugn rena av hygien-och säkerhetsskäl. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Nollställ samtliga ugnsvred vid byte av trasig lampa.

## Emaljen

Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten, och ev. lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel, som kan skada skada emaljen.

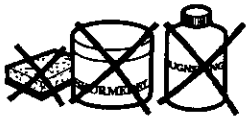
## Glaskeramikhällen

Tag **genast bort överkok** från den **heta** hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.



En smutsig häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka därför av hällen efter användning med en fuktig trasa. Gör så här om den är mycket smutsig:

1 Tag bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2 Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3 Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Om hällen är torr när den värms upp slipper du regnbågsliknande fläckar.



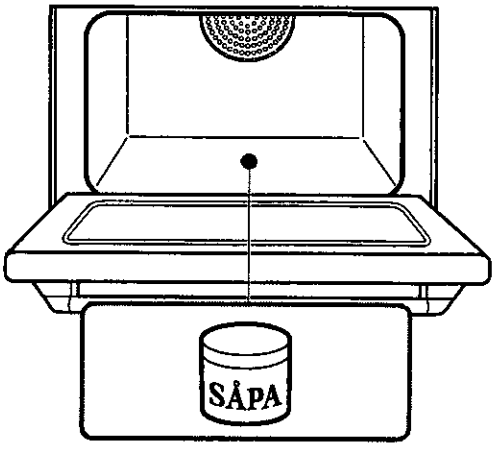
*Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o. d. på glaskeramikhällen.*

## Ugnarna

### Släta emaljen

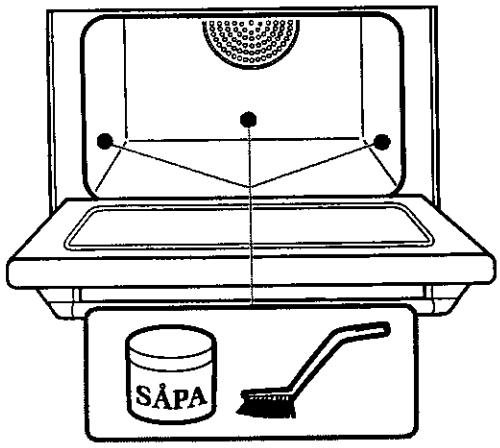
Torka av botten med varmt vatten och handdiskmedel efter användning. Gör så här om den är mycket smutsig:

1 Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t. ex. en stekspade.
2 Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
3 Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⬬ över/undervärme i ca 10 minuter.
4 När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



## Katalysemaljen

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.




Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

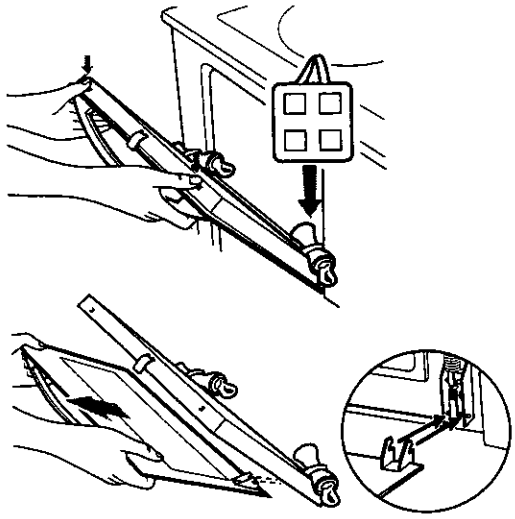
1 "Dränk" in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
2 Sätt därefter på ⬬ över/undervärme samt högsta temperatur.
3 Stäng av ugnen efter 3 timmar.

## Ugnsluckorna

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Använd ett fönsterputsmedel till glaset. Om det är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.

### Rengöring mellan glasen:

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

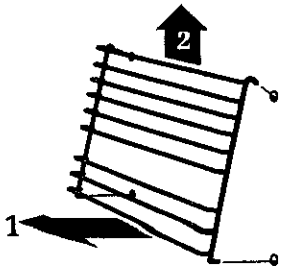


1 Kontrollera att luckspärren är i funktion innan du tar bort det yttre glaset.
2 Öppna sedan luckan och placera t.ex. hoprullade grytlappar **mellan** bågarna i gångjärnen (se bild). De hindrar luckan från att slå igen. Fäll sedan upp luckan.
3 Håll i luckhandtaget och tryck in de två fjädrarna på luckans övre kant, samt haka av glaset.
4 Efter rengöring hakar du åter i glaset (se bild) på den lilla "pinnen". Se till att glaset är fasthakat på båda sidorna.
5 Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck glaset på plats.
6 Avlägsna grytlapparna.

## Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege, galler, grillställning och spett för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvålull.

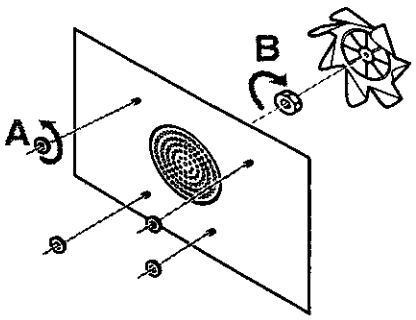
Plåt , långpanna samt proffsplåt rengörs efter användning med hushållspapper. De kan vid behov diskas för hand. Till fastbrända fläckar, förutom på proffsplåtarna, kan du använda en bakplåtsskrapa.



# Varmluftsfläkten

Du kan demontera fläkten för rengöring, men var försiktig fläkthjulet har vassa kanter.

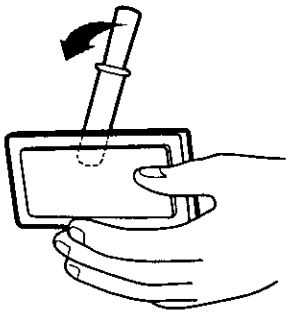
1 Avlägsna väggen med fläktgallret genom att skruva loss de fyra muttrarna A.
2 Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
3 Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
4 Återmontera.




# Lamporna

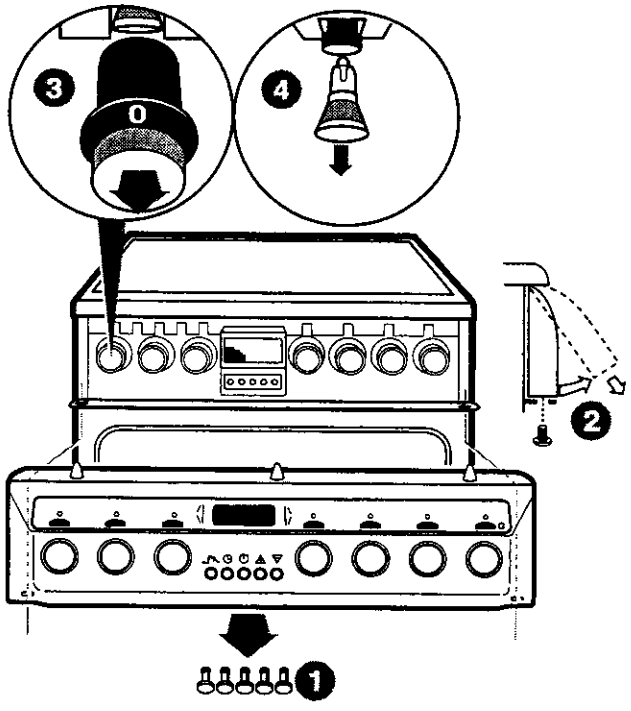
## Byte av ugnslampa

1 **Nollställ alla vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Lossa och ta bort ugnsstegen.
3 Lossa skyddsglaset genom att sätta t. ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbottnen.
4 Skruva ur lampan och sätt i en ny med E14-sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
6 Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



## Byte av kontrollamporna

1 Kontrollera att ugnen inte är varm och **nollställ alla vred.** Drag bort de små knapparna till klockan. Har du en 70 cm bred spis måste du först ta bort dörren till förvaringsskåpet. Öppna dörren och tryck lätt uppåt. Lyft sedan lätt utåt i nederdelen av dörren.
2 Öppna ugnsluckan. Skruva ur de 2 skruvarna på panelens undersida. Vrid nedre delen av panelen uppåt tills den lossnar från de övre fästena och dra ut den.
3 Drag bort vredet under den trasiga lampan. Skall du byta flera lampor, ta bort ett vred i taget, så du inte blandar ihop dem när de skall sättas tillbaka.
4 Drag ut den trasiga lampan, den vita delen, och tryck i en ny lampa i spåret. Lamptyp: Kontroll-lampa 12V wedgetyp (w 2x4, 6d), 1W.
5 Sätt tillbaka vredet nollställt.
6 Montera panelen genom att trycka den uppåt, inåt på fästplåten. Skruva i de 2 skruvarna.
7 Sätt tillbaka klockans knappar.
8 70 cm bred spis. Sätt tillbaka dörren genom att passa in tappen, med gummiring på dörrens överkant, i hålet på panelen. Lyft dörren något och passa in hålet i dörrens nederkant på gångledsfästets tapp.



# Konsumentköp EHL

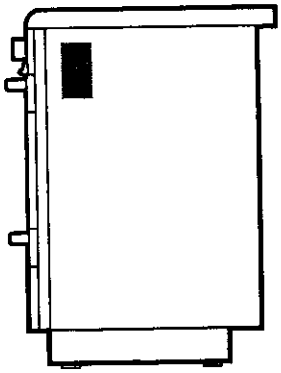
Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL bestämmelser som du får av säljaren.

# Service och reservdelar

⚠ Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

Det finns några enkla åtgärder som du själv får och kan göra om spisen inte fungerar tillfredsställande, se s. 24 och 25. Om problemet kvarstår kontakta service. Service och reservdelar erhåller du från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.



Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

För service och reservdelar i Finland ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet, samt Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab Huoltolux Björneborg.

Spisen har i Finland ett års garanti och omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.

# Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

# Tekniska uppgifter

*Med reservation för ändringar*

| | QSG 618 | QSG 718 |
|---|---|---|
| MÅTT (mm) | | |
| bredd | 597 | 697 |
| höjd, vid leverans | 900 | 850 |
| djup | 595 | 595 |
| VOLYM (liter) | | |
| stor ugn | 48 | 48 |
| liten ugn | 28 | 28 |
| TOTAL EFFEKT (W) | | |
| 230 V– spis | 12 720 | 12 720 |
| 400 V– spis | 12 786 | 12 786 |

| VÄRMEZONERNA | STORLEK (mm) | EFFEKT (W) |
|---|---|---|
| bakre vänstra | 140 / 250 | 1 000 / 1 800 |
| bakre högra | 120 / 180 | 650 / 1 700 |
| främre vänstra | 210 | 2 100 |
| främre högra | 140 | 1 200 |

LAMPOR
Kontrollampa av 12 V wedgetyp (w2x4, 6 d) 1 W
Ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230–240V, 25W och 300°C

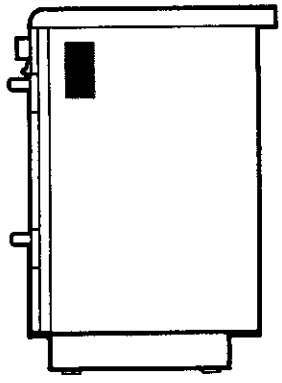
# Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

| Spänning | | Säkring |
|---|---|---|
| 230V | 1N fas | 25A |
| | 3N fas | 3x16A |
| 400V | 2 fas | 20A |
| | 3 fas | 3x16A |

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

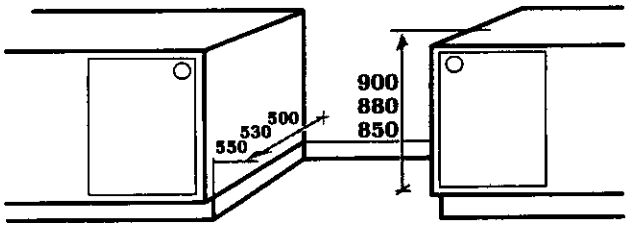


# Installation

Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. skall utföras av behörig fackman. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Tippskyddet skall vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet (extra tillbehör) skall vara monterat samt luckspärrarna i funktion.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras intill **en** vägg alternativt **ett** högskåp.

Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 850 resp. 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 850, 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 500 eller 550 mm (se nedan).




## Ändring av sockelhöjd och -djup

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t. ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.

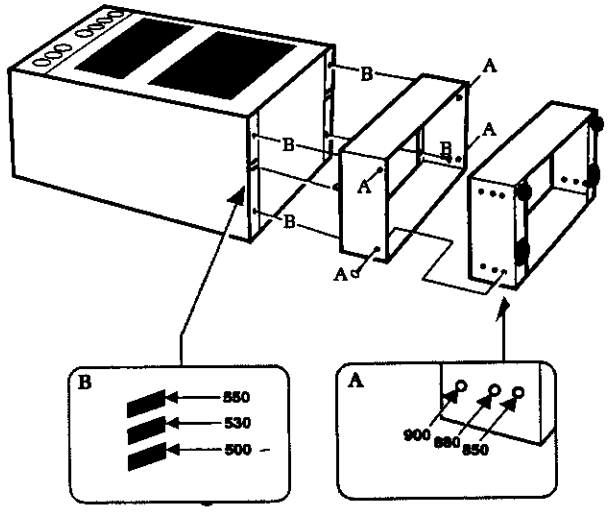
2 Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr. o. m. punkt 5.
För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.

3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.

4 Välj läge 500 eller 550 mm (se bild B) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.

5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).

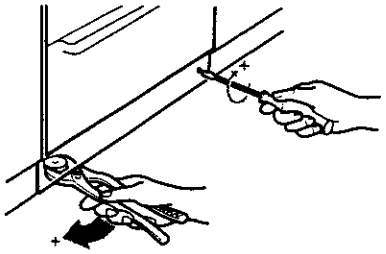
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



# Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t. ex. fettet skall fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.



# Montering av säkerhetsutrustning

## Tippskyddet

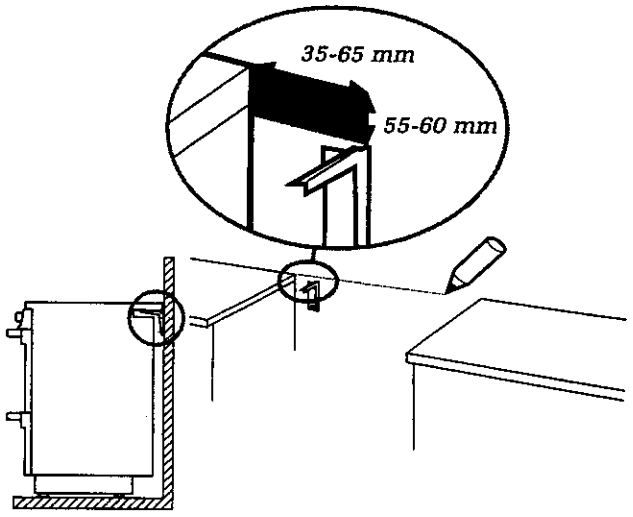
Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).

2 Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

3 Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.




## Kastrullskyddet (extra tillbehör)

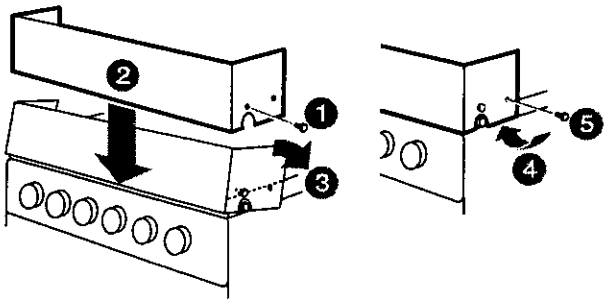
1 Tryck in propparna i de främre hålen.

2 Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.

3 Vrid skyddet snett nedåt och

4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.

5 Lås med de bakre propparna.

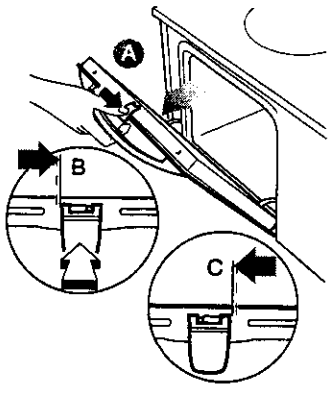



## Luckspärrarna

Spisen levereras med spärrarna **i funktion**. Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan. **Öppna** luckan genom att trycka spärren neråt (bild A) samtidigt som du drar luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion** (bild B), öppna luckan samt kontrollera att ugnen inte är varm. Tryck ner spärren och för den, på luckans överkant, ett par mm till höger.

Om spärren inte är **i funktion** (bild C), för spärren, på luckans överkant, ett par mm till vänster.



# Råd och tips vid praktiska problem

| Problem | Orsak | Åtgärd |
|---|---|---|
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta. | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt. | Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept. |
| | Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. | Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation. |
| | För lite jäst eller bakpulver. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd. |
| | För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan. | Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45– 50°C. |
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra. | För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska. |
| | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade. | Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| | För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering. | Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering. |
| | Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt. | Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering. |
| | Temperaturen skall i regel vara ca 10% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn. | Kontrollera att du valt rätt temperatur. |
| | Snabbstarten är inkopplad. | Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion. |
| Bakverk/maträtter blir ljusa | Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen. | Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen. |
| | Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar. | Byt ev. till mörkare formar. |

# Råd och tips vid tekniska problem

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag.

| Problem | Orsak | Åtgärd |
|---|---|---|
| Spisen fungerar inte. | Spisen får inte ström. | Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.<br>Byt trasig säkring.<br>OBS! En säkring per fas.<br>Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen. |
| Luckspärren fungerar inte. | Spärren är inte satt i funktion. | Sätt spärren i funktion (se s. 7). |
| Det tar lång tid att koka/steka. | Olämplig kastrull, stekpanna. | Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium. |
| | Vredet felinställt. | Det är i regel lämpligt att koka-/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. |
| Ugns–/vredbelysning fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt trasig lampa (se s. 19). |
| Glaskeramikhällen är flammig. | Fel rengöring av hällen. | Rengör hällen noggrant (se s. 17). |
| Katalysemaljen blir inte ren. | Emaljens porer är tilltäppta. | Bränn av ugnen på högsta temperatur i minst 30 minuter. |
| | Fettfläckar på emaljen. | Följ anvisningarna för rengöring av katalysemaljen (s. 18). |
| Klockan går fel – inte alls. | Fel tid inställd eller strömavbrott. | Ställ in rätt tid (se s. 11). |
| Signaluret fungerar inte. | Fel knapp intryckt. | Tryck på ⏱ . |
| | Ingen tid är programmerad. | Programmera in önskad tid. |
| Stektermometern fungerar inte. | Termometern är inte rätt insatt i ugnen? | Tag ut termometern och sätt i den igen. |
| | Fel knapp intryckt? | Tryck på . |
| | Ingen temperatur är inprogrammerad? | Programmera in önskad temperatur (se s. 12). |

# Tabell för matlagning

| | Ugnstemperatur | | Falsplacering | | | Köttets innertemp |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Stor ugn | | Liten ugn | |
| | ⊖ | ⊕ | ⊖ | ⊕ | ⊖ | C° |
| STEKNING | | | | | | |
| Bogbladsstek | 175 | 160 | 1–2 | 3 | 1 | 75 |
| Filé (fläsk, nöt, vilt) | 175 | 160 | 1–2 | 3–4 | 1–2 | 60 |
| Fläskkarré | 175 | 160 | 1–2 | 3 | 1 | 85 |
| Kyckling | 175 | 160–175 | 2–3 | 3 | 1 | – |
| Revbensspjäll | 175 | 160–175 | 2–3 | 3 | 1 | – |
| Rostbiff, jämnt rosa snittyta | 125 | 125 | 1–2 | 3 | 1 | 60 |
| Skinka, färsk | 175 | 160 | 1–2 | 3 | – | 70 |
| Stek ( nöt) | 125 | 160 | 1–2 | 3 | 1 | 70–75 |
| Stek (kalv, lamm, vilt) | 175 | 160 | 1–2 | 3 | 1 | 70–75 |
| MATRÄTTER | | | | | | |
| Fisk, kokning | 200 | 185-200 | 1 | 1 och 4 | 1 | |
| Fisk, stekning | 200–225 | 200 | 1–2 | | 1 | |
| Fläskpannkaka | 225 | 200 | 4 | | 1–2 | |
| Gratänger | 225 | 200 | 2–4 | | 1 | |
| Köttfärslimpa | 175–200 | 175 | 2–3 | | 1 | |
| Köttbullar i långpanna | 225 | 200 | 3–4 | | 1–2 | |
| Omeletter | 200–225 | 185–200 | 3–4 | | 1–2 | |
| Piroger | 225 | 200 | 4 | | 1–2 | |
| Pizza | 250 | 225 | 4 | | 1–2 | |
| Potatis, bakad | 225 | 200 | 3–4 | | 1–2 | |
| Puddingar, lådor | 200–225 | 185–200 | 2–3 | | 1 | |
| Strömmingsflundra | 225 | 200 | 3–4 | | 1–2 | |
| Suffléer | 175–200 | – | 4 | – | – | |

| | Ugns-temperatur °C | Fals-placering | Skivat kött | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Tjocklek i cm | Cirka tid per sida i minuter |
| Biff | 275 | 6–7 | 1,5 | 2,5– 3,5 |
| Entrecôte | 275 | 6–7 | 1,5 | 5 |
| Fläsk, -karré, -kotlett | 250 | 6–7 | 1,5 | 6 – 10 |
| Grillkorv | 275 | 7 | | 5 totaltid |
| Hamburgare 100 g, djupfryst | 275 | 7 | 1,0–1,5 | 4 – 5 |
| Kyckling i halvor | 225 | 1–2 | | 20 – 25 |
| Lever | 275 | 6 | 1,0–1,5 | 4 – 5 |
| Revbensspjäll, tjocka | 225–250 | 1–2 | | 30 – 40 |

*Börja grilla efter 3– 5 minuters uppvärmning.*

# Tabell för bakning

| | Ugnstemperatur °C | | Falsplacering Stor ugn | | Liten ugn | Tid minuter | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ⊖ | ⊕ | ⊖ | ⊕ | ⊖ | ⊖ | ⊕ |
| MATBRÖD | | | | | | | |
| Bondbröd | 225 | 200–225 | 1 | 1 och 4 | 1 | 30– 35 | 25– 30 |
| Bullar (råg, graham) | 225 | 185–200 | 4 | | 2 | 10– 12 | 10– 15 |
| Formbröd/limpor, lätta | 200–225 | 185–200 | 1 | | 1 | 30– 40 | 30– 40 |
| Hålkakor | 200–225 | 185–200 | 4 | | 2 | 10– 15 | 15– 20 |
| Kuvertbröd/småfranska | 225–250 | 200–225 | 4 | | 2 | 8– 12 | 8– 12 |
| Limpor, tunga | 175–200 | 165–185 | 1 | | 1 | 50– 60 | 50– 60 |
| Scones | 225–250 | 200–225 | 4 | | 2 | 8– 10 | 10– 12 |
| VETEBRÖD | | | | | | | |
| Bullar | 225 | 200–225 | 4 | 1 och 4 | 2 | 8– 10 | 10– 15 |
| Längder/kransar | 200–225 | 185–200 | 1 | | 1 | 15– 20 | 15– 20 |
| Skorpor, färgsättning | 200 | 175–200 | 4 | | 2 | 10– 15 | 8– 10 |
| Skorpor, torkning | 100 | 75–100 | 2–3 | | 1–2 | 90–120 | 60– 90 |
| MJUKA KAKOR | | | | | | | |
| Muffins | 225 | 175 | 4 | 1 och 4 | 1–2 | 10– 12 | 15– 18 |
| Rulltårta | 225–250 | 200–225 | 4 | | 2 | 5– 7 | 5– 8 |
| Sockerkaka, lätt | 175–200 | 170–190 | 1 | | Galler på botten | 35– 45 | 35– 45 |
| Sockerkaka, tung | 150–175 | 150 | 1 | | Galler på botten | 50– 60 | 50– 60 |
| Tårtbotten | 175–200 | 170–190 | 1–2 | | 1 | 30– 40 | 30– 40 |
| SMÅKAKOR | | | | | | | |
| Maränger | 100–125 | 100 | 4 | 1 och 4 | 1–2 | 40– 50 | 50– 60 |
| Mazariner | 175–200 | 160–175 | 4 | | 2 | 15– 20 | 15– 20 |
| Mördegskakor | 175–200 | 175–185 | 4 | | 2 | 5– 10 | 5– 10 |
| Pepparkakor | 175 | 165 | 4 | | 2 | 5– 7 | 5– 10 |
| Smördegskakor | 200–225 | 185–200 | 4 | | 2 | 5– 12 | 5– 10 |

**Allmänna råd:**

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.

Stora ugnen har sju falser och den lilla två (se bild). Falserna räknas nerifrån.